

Salsa cremosa de hierbas y ajo

Preparación: 15 min
Rinde hasta 1 taza



Ingredientes

- 1/2 taza (4 oz.) de queso crema, suavizado
- 1/4 taza de suero de leche bajo en grasa
- 2 cucharadas de cebollín fresco, picado
- 1 cucharada de perejil fresco, picado
- 1 cucharadita de cáscara de limón rallada
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- 1 diente de ajo pequeño, picado (1/2 cucharadita)

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Mida el queso crema y el suero de leche y póngalos en un tazón mediano.
2. Agregue el cebollín, el perejil y la cáscara de limón rallada al tazón para mezclar.
3. Mida la sal, la pimienta y el ajo; añada al tazón para mezclar.
4. Cuando todos los ingredientes hayan sido añadidos al tazón, mezcle bien con una batidora eléctrica o con un batidor manual durante unos dos minutos o hasta que quede bien mezclado.
5. Sirva con vegetales frescos. Puede ser refrigerado hasta por una semana.